

SEISLER AABE vom 21. März 2013

Rezepte von:

Monik Lehmann

Rosemary Lötscher-Zosso

Antonia Schneuwly

4. SENSLEK LANDFRAUEN KÜCHE



WIER SEISLER
GASTRO & KULTUR
GASTHOF ST. MARTIN

VORSPEISE: SPINATPASTE MIT GERÄUCHERTEN FORELLEN FILET AUS DEM GALTERENTAL VON MONIK LEHMANN

Mengen sind berechnet für ein Backblech von 33x30 cm
(Für rundes Backblech – Mengen halbieren)

Quarkblätterteig:	450 g Mehl	
	1 1/2 Teelöffel Salz	Mehl und Salz vermischen
	225 g Margarine	zugeben, zu krümeliger Masse verarbeiten
	300 g Halbfettquark	zugeben, kurz weiterverarbeiten Teig rasch von Hand Zusammenfügen nicht kneten, ca.1 Stunde kühl stellen

Deckel: 1/3 des Teiges in der Blechgrösse auswallen, mit Blechtrennpapier aufrollen.

Boden: Restlichen Teig etwas grösser auswallen und in mit Blechtrennpapier ausgelegtes Blech auslegen, so dass der Teig den Rand leicht überragt. Teigresten für die Garnitur kühl stellen. Boden mit Gabel gut einstechen.

250 g Appenzeller in Scheiben Teigboden damit belegen,
kühl stellen oder Raclette-Käse



Füllung:

2 Esslöffel Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
2 Zwiebeln, fein gehackt	
2 Knoblauchzehen, gepresst	zugeben, auf kleinem Feuer andämpfen
2 Pakete tiefgekühlter Blattspinat (je ca. 600g), angetaut	beigeben, mitdämpfen, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist
1-1 1/2 Teelöffel Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
1 Messerspitze Muskat	Spinat würzen, in eine Schüssel geben
2 Päckli Meerrettich-Cantadou (je 125 g)	
3 Esslöffel Paniermehl	unter den Spinat rühren, Masse auskühlen, dann die Hälfte auf dem Käse verteilen
ca. 6-7 geräucherte Forellenfilets	längs halbieren, auf dem Spinat verteilen restlichen Spinat darauf geben
1 Eiweiss, verklopft	Teigrand damit bestreichen
1 Eigelb, verdünnt	zum Bestreichen der Pastete

Pastete verschliessen: Deckel locker auf die Füllung legen, am Rand gut andrücken. Aus den Teigresten Fischli ausstechen, mit Eiweiss auf den Deckel kleben, Pastete mit Eigelb bestreichen, mit Gabel mehrmals einstechen, sofort backen.



Backen: ca. 35 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu servieren:

Randencarpaccio Randen gekocht, sehr dünn
geschnitten
Nüsslersalat Salatsauce: Baumnussöl, weisser
Balsamico, Senf à l'ancienne,

Pfeffer

HAUPTGANG: SCHWEINEBRATEN AN SENF-MOSCHT- RAHMSAUCE VON ROSEMARY LÖTSCHER-ZOSSO

Für 4 Personen

Zutaten:

800 gr Schweinsnierbraten von Fleisch und Brau
Salz und Pfeffer
1 Zweig Rosmarin
2 Karotten
1 Zwiebel gespickt mit 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken
2 dl Suura Moscht zum ablöschen

Marinade:

2 Suppenlöffel Senf
1 Kaffelöffel Suura Moscht

Sauce:

1 Suppenlöffel Senf
1 dl Suura Moscht
Salz und Pfeffer
1 Suppenlöffel Bratensauce
2 dl Wasser
1 dl Vollrahm der entrahmten Bergmilch vom Berghof Linus Lötscher, Schwarzsee

Zubereitung:

Den Braten in ein Bratgefäß legen, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Marinade von Senf mit Moscht gut verrühren und beidseitig einstreichen.
Das Fleisch im Brattopf direkt in den mit 220° vorgeheizten Umluft-Ofen stellen.
Bratzeit ca. 1 Std. Nach der halben Garzeit den Braten wenden, mit Moscht ablöschen,
Karotten, den Rosmarinzweig und die gespickte Zwiebel dazugeben.

Sauce: Den Senf und Moscht mit wenig Salz und Pfeffer in der Pfanne verrühren, leicht aufkochen. Die Bratensauce mit dem Wasser vermischen und beifügen, mit dem Schwingbesen rühren und langsam köcherlen lassen. Am Schluss den Vollrahm dazugeben und bis zum Siedepunkt aufkochen.

Kartoffelstock:

Zutaten:

10 mittelgrosse Kartoffeln (Sorte Viktoria)
1 Suppenlöffel Salz
etwas Muskatnus
3 dl lauwarme Bergmilch
1 dl Vollrahm der entrahmten Bergmilch

Die Kartoffeln schälen und in Stücke zerkleinern, in eine Pfanne geben mit kaltem Wasser zudecken und 1 Suppenlöffel Salz dazugeben. Die Kartoffeln ganz weich kochen ca. $\frac{1}{2}$ Stunden. Die gekochten Kartoffeln im Sieb abgiessen, das Passewite über die Pfanne stellen und die Kartoffel durchlassen. Die warme Milch und den Muskatnus beifügen und langsam mit dem Schwingbesen glattrühren, am Schluss den Vollrahm langsam beimischen.

Lauchgratin:

Zutatan:

2 mittelgrosse Lauchstengel
1 Kaffelöffel Salz
1 Würfel Gemüsebouillon
50 g Bergkäse-Schwarzsee fein geraffelt
2 dl Vollrahm der entrahmten Bergmilch

Den Lauch fein schneiden und gut waschen. In einer Pfanne das Wasser mit dem Bouillon und etwas Salz aufkochen, den Lauch hineingeben und etwa 10 Minuten vorkochen lassen. Abgiessen und gut abtropfen, die Hälfte Lauch in eine Gratin-Platte geben, etwas fein geraffelten Bergkäse darüber geben, den restlichen Lauch dazugeben und den Vollrahm beifügen, den restlichen Käse obendrauf verteilen. Den Lauch in der Gratinplatte in den 180° vorgeheizten Ofen schieben und ca. $\frac{1}{2}$ Stunde goldbraun gratinieren lassen.



DESSERT: BÜSCHELIBIRNEN SÛRPRISE AN FRISCHEN HERZBRETZELN VON ANTONIA SCHNEUWLY

Büschelibireglace

- 400 g Büschelibirnen schälen, rüsten, in Schnitze schneiden und in wenig Wasser weich kochen, pürieren und durch ein Sieb streichen, erkalten lassen
- 1 Eigelb
1 EL Zucker zusammen schaumig rühren
- 1 Eiweiss steif schlagen
- 1 dl Rahm steif schlagen
Alles sorgfältig mischen, die ganze Masse ins Gefrierfach legen und ab und zu umrühren.

Vor dem Servieren, die Glace 15 Minuten vorher aus dem Gefrierfach nehmen.

Büschelibiremousse

- 200 g Büschelibire Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden und in wenig Wasser weich kochen, oder sterilisierte Birnen verwenden.
- Birnen passieren.
- 2 Eiweiss
80 g Puderzucker die Hälfte des Puderzuckers mit dem Eiweiss steif schlagen, restlichen Puderzucker sorgfältig bei mischen.
- 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einlegen, ausdrücken und in wenig heissem Wasser auflösen und zum Fruchtmark einrühren
- Die Eiweissmasse unterziehen. Die Masse etwas stocken lassen
- 2 dl Rahm schlagen, sorgfältig unterziehen und sofort anrichten.



Härzbrätzle (für ca. 15 – 20 ganze Rondellen)

500 gr. Butter
500 gr. Zucker zusammen schaumig rühren

14 Eier begeben und verrühren

1 Liter Milch/ Rahm begeben

1 Kg Mehl
 $\frac{1}{2}$ P Backpulver nach und nach zusammen in die Masse verrühren

Waffeleisen erhitzen, in die Mitte des Eisens 1-2
Esslöffel voll Teig geben und hellbraun backen.

(Quelle: Freiburger Bäuerinnen und Landfrauen kochen)

